【取扱説明書】

強　力　油　脂　洗　浄　剤

シルバークリーン１０００

業　務　用

本剤は、頑固な油汚れを溶解する浸漬用液体洗浄剤です。
通常焼肉に使用した金網は、動植物油が付着し、独特の臭気及び汚れがあります。
洗浄が不充分だと金網を劣化させ、商品の味を損なう可能性が考えらます。
シルバークリーン１０００はこれらを解決した安全で廉価の洗浄剤です。
その他、厨房・天井・床・壁・レンジ廻り・ステンレス器具・機械類の動植物油の油脂洗浄にも適しております。

特　　長

＊浸漬用液体で、人体に安全で経済的な強力洗浄剤です。
＊頑固な動植物油の酸化皮膜を確実に除去します。
＊金属を傷めません。更に、洗浄して水洗い後も防錆効果がありますので、金網等が錆びることがありません。
＊常温で簡単に使用でき経済的です。

使用方法

・**シルバークリーン１０００**を水で５～１０倍に希釈して洗浄液を作ります。
・汚れた金網を洗浄液に５～３０分浸漬した後取り出し、汚れが落ちたら水洗いして下さい。
　汚れによっては浸漬時間を延長するか、水洗い時にブラッシングして下さい。
・さらに汚れがひどい場合は、溶液を温める（３０～４０℃）と洗浄時間が短縮されます。
　継続して使用しますと溶液が劣化しますが、原液を補給して使用できます。

使用上の注意

・他の製品と混合しないで下さい。
・溶液が皮膚に着かないよう保護手袋や長袖作業衣を着用して下さい。
・溶液が口や目に入らないよう、保護マスクや保護メガネを着用し、万が一、口や目に入った場合は、よく水で洗浄し医師の手当を受けて下さい。
・保管場所はお子様の手の届かない冷暗所に保管して下さい。

ケミスター産業株式会社
〒338-0825　埼玉県さいたま市桜区下大久保 1601-1　Tel 048-858-5002　Fax 048-858-1220

130312YY